

ふるさと歴史散歩

〔第110回〕 貧しさの中で工夫された府中町の食文化

① 貧しかった大正時代の食生活

府中町内の庶民の間で伝統的に受け継がれている食文化は、決して華やかなものではなく、現在では考えられないような貧しさの中から、工夫によって生まれたものだと言える。

大正時代の府中町は、食糧生産のための田畑は少なく、これらの農地は少数の地主が所有していて、耕作は小作人に任せられ、そこから得た米の収穫は年貢としてほとんど地主に納められ、主食としての米も十分食べられたわけではない。

そこで農民たちは米の裏作として麦、粟、玉蜀黍とうもろこしを作つて食べ、それが主食となつていた農家も多く、その味はモサモサしていて味気なく、決して美味しいと言えないものではなかった。副食としてのおかずはほとんど野菜だったが、蒸芋もよく食べ、時にはそれが主食ともなった。肉などはほとんど食べること

とはなく、魚も近所に売る店はなく、買うお金もなかった。

それでも鶏を飼っている家かなり有り、それが唯一肉食として用いられるほかはほとんど野菜だけだった。

こういう食生活を続けていると無病息災というわけにはいかず、栄養不足から結核になる人が多かった。当時結核は、全国的にも死因の第一位だった。

② 食生活が変化してきた

昭和の初期

昭和に入り、弁当は麦めしに青海苔をかけたたり、海苔むすびなども工夫されるようになり、おかずは人参、大根、里芋、豆類、漬物などが用いられ、それらが弁当の五分の一を占め、蒲鉾や振りかけは滅多にお目にかかれなかった。

魚屋も近所にはなく、広島まで出かけて買うしかなかったが、10日に1回くらい大河や坂方面から天ビンを担いだ人が、大声で威勢よく魚を売

り歩いていった。それでもいろいろ食材が手に入るようになり、それぞれの季節にふさわしい料理を工夫して作るようになった。

鰯、鰯と野菜で「酢のもの」を作ったり、特に刺身を入れた「大根なます」はなかなかおとな味がしたものだ。また2か月に1回くらい鶏の骨を買ってきて、それを碎いて団子にし、味付けして煮物の出汁に使う。肉、牛乳などは普及しておらず、畑の肉といわれる大豆その他の豆類を使っているという工夫し、これらの変装した豆さんが膳上を飾った。

それに胡麻を有効に使い、煮豆、煎り豆、一寸手を加えて豆腐、味噌汁、醤油、あんなこと際限がなく、これまで不足していた蛋白質の補給に役立った。また黄な粉や葉っぱの胡麻和えもよく食べ、これらは美味しくもあり、栄養の面でも一段と改善された。さらに多種多様な海産物が出回るようになり、府中町の食文化も進化、向上の時代に入る。

府中町文化財保護審議会委員

讃岐 湟江



正しいごみ出しにご協力を

府中町環境センター(八幡四丁目1-1) ☎286-3266



ごみの特別収集

午前8時30分までにごみステーションに出してください。

2/11 (月/祝)	普通ごみ【月・木曜日収集地区】
	有価物【月曜日収集地区】(新聞・雑誌、ダンボール、衣類、ビン・缶・金属類)

※環境センターへの持ち込みは受け付けていません。

指定された場所以外のごみステーションに出してはいけません

ごみステーションは、地域のみなさんが日頃から自発的に清掃等維持管理を行っています。ごみを指定された場所以外にステーションに出されると、その地域のみなさんのご迷惑となります。ごみは、ご自分の居住地の指定日に指定された場所へ出してください。

一時多量ごみなどは、ごみステーションに出してはいけません

次のごみは、種類ごとに処分方法が違います。詳しくは、各家庭に配布した「平成24年度家庭ごみの正しい出し方」または、「ごみの出し方辞典(50音順)」でご確認ください。

※悪質な場合は、警察と連携をとり厳正に対処します。

- ◆一時多量ごみ 庭木の刈り込みなどで一度に3束・3袋以上の多量ごみ、引越しに伴う多量ごみ、個人による家の簡易な改装によるごみ、敷地内の多量の土砂、側溝の泥など
- ◆事業所ごみ 商店、飲食店、病院、工場などの事業活動により発生したごみ
- ◆その他 石油類(ガソリン・灯油)、エンジンオイル、機械油、農薬、殺虫剤、ピアノ、オルガン、タイヤ、ホイール、オートバイ(原付含む)、バッテリー、未使用の消火器、ガスボンベ、石膏ボード、耐火金庫、注射器、家電4品(エアコン・テレビ・冷蔵庫・洗濯機)、パソコン(本体・ディスプレイ)

ごみの不法投棄は、犯罪です!
不法投棄を目撃した人は、警察に通報してください。

ごみを出す時間に気をつけてください!
前日の夜や早朝に出すとカラスが見つけて荒らすことがあります。